

Filtration Group Anwendungsbeispiel – Lebensmittel & Getränke

Filtration von Eiscreme und Schokolade



Lebensmittel &
Getränke

Ausgangssituation

Unser Kunde ist eines der größten und modernsten Werke zur Herstellung von Schaleneis, Stieleis und Waffelhörnchen. Im Herstellungs- und Abfüllprozess von Walnußeis ist eine gleichbleibende homogene Menge an Walnußstücken erforderlich. Im Startprozess entsteht bisher eine gewisse Menge an Verschnitt, bis die Konzentration sich auf das gewünschte Niveau eingestellt hat. Der Verschnitt kann nicht weiter verwendet werden. Um die Eismasse und die Walnußstücke wieder verwenden zu können, müssen beide Produkte voneinander getrennt werden, um diese dann erneut einsetzen zu können.



Lösungsansatz

- Filtration Group hat für diesen Anwendungsfall einen Automatik-Kantenspaltfilter der **Type AF 4243** mit einem Kantenspaltrohr in Edelstahl und radialer Abstreiferreinigung gewählt. Das Filtergehäuse besteht aus Edelstahl und ist mit einem Heizmantel ausgestattet
- Die eingesetzte Filtertype ermöglicht, die festen Walnußbestandteile von der flüssigen Eismasse zu trennen
- Die Montage des Filters auf einem fahrbaren Gestell ermöglicht einen flexiblen, mobilen Einsatz. Da der Kunde in Chargen produziert, kann der Filter z.B. auch für den Einsatz von Schokolade genutzt werden, die in die Eishörnchen eingebracht wird, um ein Aufweichen während des Verzehrs zu vermeiden



Kundennutzen

- FG Automatik-Kantenspaltfilter hilft beim Herstellungsprozess, das Beste aus den Rohstoffen zu holen und dabei den Produktverlust zu senken
- Erhöhung der Produkteffizienz
- Reduzierung der Stillstandszeiten: FG Automatik-Kantenspaltfilter hält den Produktionskreislauf sauber und entfernt Partikel, die die Dosierdüsen blockieren könnten
- Reduzierung von Reinigungsaufwänden

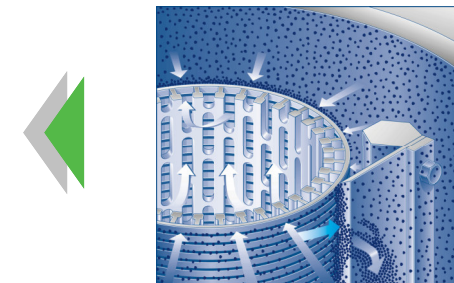


Herausforderung

Die industrielle Herstellung von Eis erfolgt in geschlossenen Systemen, um einen besonders hohen Hygieneschutz zu gewährleisten. Die Rohstoffe werden – nach einer für die einzelnen Sorten und Geschmacksrichtungen vorgeschriebenen Rezeptur- ausgewogen und vorgemischt. So entsteht der sogenannte Vormix. Der Homogenisator zerlegt den Vormix unter hohem Druck durch ein Sieb in kleine, feine Bestandteile. So kann sich das Milchfett gleichmäßig verteilen und das Eis enthält einen glatten, cremigen Schmelz. Im Anschluss wird die Eismasse pasteurisiert. Dabei wird sie kurz auf 75 °C erhitzt und dann auf 4 °C heruntergekühlt um zu verhindern, dass unerwünschte Mikroorganismen im Eismix überleben oder sich anschließend neu bilden können. Danach muss das Eis in gekühlten Behältern reifen, um das volle Aroma zu entfalten. Im sogenannten Freezer erhält das Eis schließlich seine endgültige Beschaffenheit, bevor es dann abgefüllt wird.

Technische Daten

- Produkt: Eiscreme / Schokoladenmasse
- Feinheit: 200 µm alternativ 50 µm
- Mit Gestell
- Mit Filtersteuerung



FILCOM GmbH
Schönbuchstr. 1
73760 Ostfildern

Tel.: +49 711 / 4413322-0
Mail: info@filcom.de
www.filcom.de

FILCOM[®]
FILTRATION

 **Filtration Group**
Industrial